



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность,	81,58

B1, мг	0,07
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,88
D, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	7,20
Mg, мг	7,60
P, мг	34,80
Fe, мг	1,60
K, мг	54,40
I, мкг	2,24
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,05
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	20,07
Энергетическая ценность,	94,73

В1, мг	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,78
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	9,20
Mg, мг	13,20
P, мг	33,60
Fe, мг	0,80
K, мг	51,60
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: кондитерские изделия / не кремовые/

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
печенье сахарное мука высш.сорт	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	1,96
Углеводы, г	9,88
Энергетическая ценность,	43,40

B1, мг	0,02
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	5,80
Mg, мг	4,00
P, мг	18,00
Fe, мг	0,42
K, мг	22,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке
Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	29,7	29,7	2,97	2,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	72,3	72,3	7,23	7,23
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	80	80	8	8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
Выход: 205				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,90
Жиры, г	6,36
Углеводы, г	14,98
Энергетическая ценность,	123,19

B1, мг	0,05
C, мг	0,42
A, мг	0,04
E, мг	0,90
D, мкг	0,10
B2, мг	0,10

Ca, мг	93,26
Mg, мг	14,59
P, мг	81,86
Fe, мг	0,36
K, мг	156,80
I, мкг	7,20
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	4	4	0,4	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,75
Жиры, г	3,01
Углеводы, г	13,77
Энергетическая ценность,	98,42

В1, мг	0,03
С, мг	0,52
А, мг	0,02
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,12

Ca, мг	111,23
Mg, мг	27,49
P, мг	95,58
Fe, мг	0,87
K, мг	206,96
I, мкг	9,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: светло-шоколадный
Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока
Запах: свойственный какао

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ШОКОЛАДНЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	15	15	1,5	1,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 45				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,36
Жиры, г	7,06
Углеводы, г	11,17
Энергетическая ценность,	133,25

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,11
Е, мг	0,92
Д, мкг	0,23
В2, мг	0,04

Ca, мг	8,70
Mg, мг	9,90
P, мг	28,05
Fe, мг	0,63
K, мг	40,95
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом либо порцию масла укладывают на ломтик хлеба

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом
Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся
Цвет: соответствует виду масла
Вкус: соответствует виду масла
Запах: масла в сочетании со свежим хлебом

Технолог по питанию

Т.В.Русинова